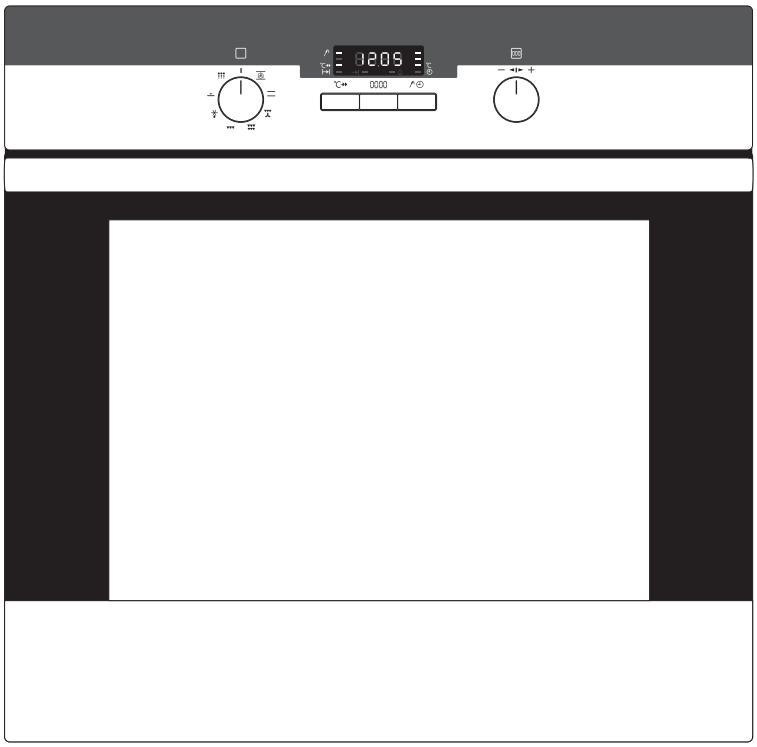
VOSS

Electrolux

Brugsanvisning



Elovn til indbygning

IEL 9124

Kære kunde,

Læs venligst denne brugervejledning grundigt igennem og gem den til senere brug.
Giv brugervejledningen videre til den nye ejer, hvis maskinen afhændes.

Der er brugt følgende symboler i teksten:

Anvisninger vedr. sikkerhed
Advarsel! Anvisninger, der gælder Deres egen sikkerhed.
Bemærk! Anvisninger, der skal forebygge skader på maskinen.

Anvisninger og praktiske tips

Miljøinformation

Indhold

Brugsanvisning 5

Sikkerhed 5

Bortskaffelse 6

Beskrivelse af apparatet 7
Samlet overblik 7
Betjeningspanel 8
Ovnens indretning 8
Tilbehør til ovnen 9

Inden første brug 10
Indstille uret og ændre klokkeslæt 10
Første rengøring 11

Betjening af ovnen 12
Tænd og sluk for ovnen 12
Lynopvarmning 15
Ovnfunktioner 15
Kødtermometer 16
Sætte rist, plade og bradepande i 18
Isætte/fjerne fedtfilter 19
NON-STICK tilbehør 19
Tidsfunktioner 20
Andre funktioner 25
Slukning af display 25
Børnesikring af ovnen 25
Sikkerhedsfrakobling af ovn 26
Mekanisk lågeblokering 27

Anvendelser, tabeller og tips 28
Bagning 28
Bagetabel 30
Tabel Ovnretter 32
Tabel, dybfrosne færdigretter 32
Stegning 33
Stegetabel 34
Tabel for Kødtermometer 35
Maxigrill 36
Grilltabel 36
Optøning 37
Optøningstabel 37
Tørring 38
Henkogning 39

Rengøring og vedligeholdelse 40
Ovnen set udefra 40
Ovnens inderrum 40
Tilbehør 40
Fedtfilter 40
NON-STICK tilbehør 40
Pyrolytisk rensning 41
Bageudtræk 42
Rengøring af Easy Access udtræksskinner 43
Ovnbelysning 43
Ovnlåge 44
Ovnlågeglas 45

Hvad skal man gøre, hvis 47

Garantibetingelser 48

Kundeserviceadresser 49

Service 51

Brugsanvisning

⚠ Sikkerhed

CE Dette apparat overholder følgende EU-direktiver:
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Lavspændingsdirektivet
– 89/336/EØF af 03.05.1989 Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 92/31/EØF
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Direktiv om CE-mærkning

Elektrisk sikkerhed

- Ovnen må kun tilsluttes af en **autoriseret montør**.
- Ved forstyrrelser eller skader på ovnen: Skru sikringerne ud eller sluk for gruppen på el-tavlen.
- **Reparationer** på ovnen **må kun foretages af autoriserede montører**. Ikke-fagmæssigt udførte reparationer kan medføre betydelige risici. Kontakt kundeservice eller forhandler i tilfælde af reparation.

Børns sikkerhed

- Lad aldrig små børn uden opsyn når ovnen er i brug.

Sikkerhed under brugen

- Dette apparat må kun benyttes til kogning, stegning og bagning af retter i husholdningen.
- Vær forsigtig ved tilslutning af elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af apparatet. Sørg for, at netkabler **ikke** kan røre ved eller komme i klemme under den varme ovnlåge.
- **Advarsel: Fare for forbrændinger!** Ved brug bliver ovnens inderrum meget varmt.
- Hvis du bruger alkoholiske ingredienser i ovnen, kan der eventuelt opstå en let antændelig alkohol-luftblanding Åbn i sådanne tilfælde lågen forsigtigt. Håndtér ikke med gløder, gnister eller ild.

Oplysning om akrylamid
Ifølge de nyeste videnskabelige undersøgelser kan kraftig bruning/ristning af – specielt stivelsesholdige – madvarer medføre en sundhedsrisiko på grund af stoffet akrylamid. Derfor anbefaler vi at tilberede maden ved lavest mulig temperatur og undgå kraftig bruning.

Sådan undgås skader på ovnen

- Dæk ikke ovnbunden med alufolie, og stil ikke plader, gryder og lignende på bunden; ellers ophobes der varme, der beskadiger emaljen.
- Dryp af frugtsaft fra bagepladen efterlader pletter, der ikke kan fjernes. Brug en bradepande til meget fugtige kager.
- Belast ikke ovndøren, mens den er åben.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Det kan give emaljeskader og misfarvning.
- Hvis glasset udsættes for overlast, især i kanterne af frontruden, kan det gå itu.
- Opbevar aldrig brændbare ting i ovnen. De kan bryde i brand, når der tændes for ovnen.
- Opbevar aldrig fugtige madvarer i ovnen. De kan give skader på emaljen.

Oplysning om emalje
Selv om ovnens emalje ændrer farve ved brug, forringer det ikke ovnens anvendelighed til de formål, den er beregnet til. Det er således ikke en mangel, der giver ret til reklamation/ombytning.

Bortskaffelse

Emballage

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.

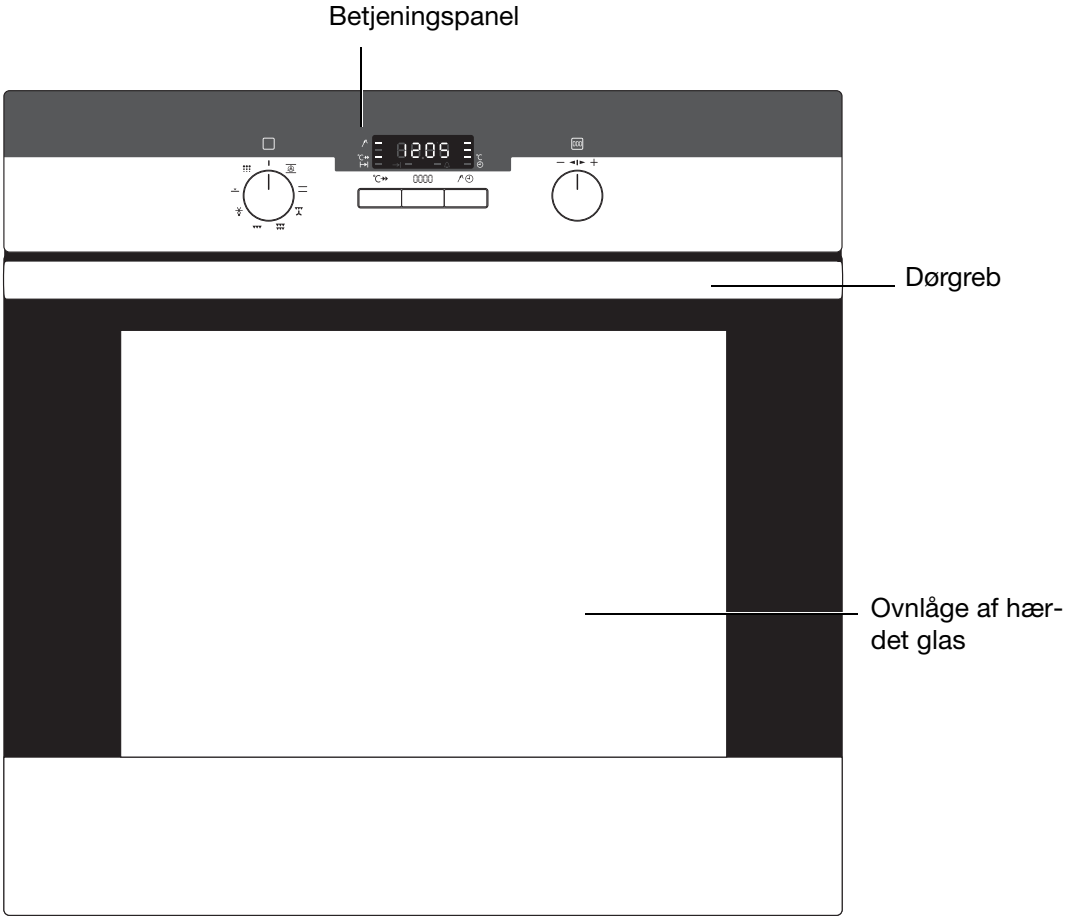
Udtjent apparat

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

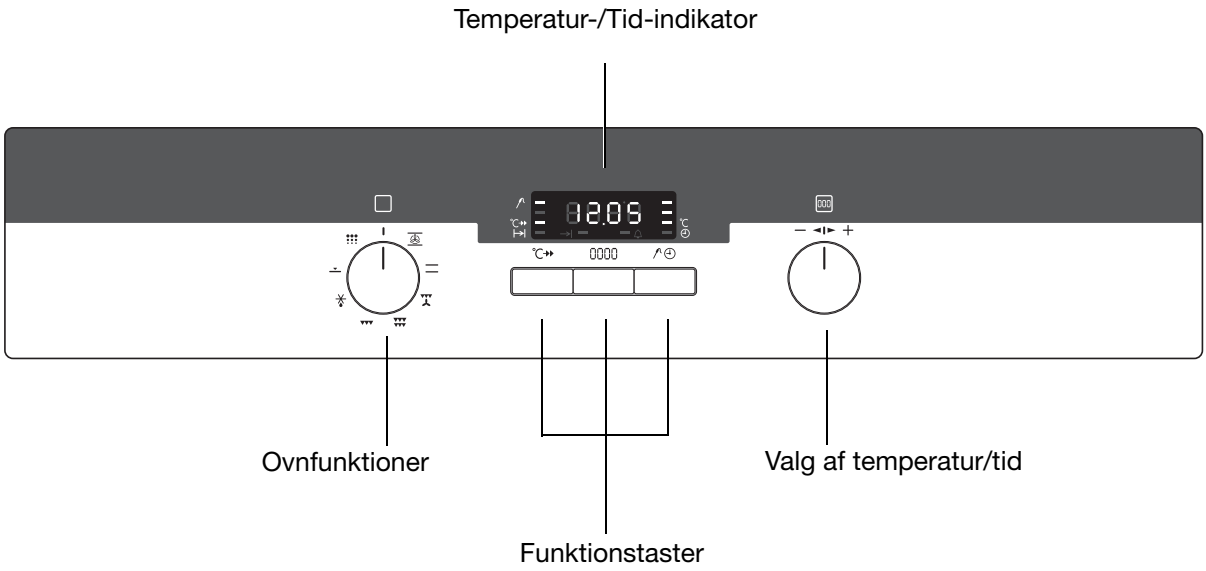
Advarsel: Gør den udtjente ovn ubrugelig inden bortskaffelsen, så den ikke kan udgøre fare for nogen.
Kobl ovnen fra lysnettet og klip netkablet af.

Beskrivelse af apparatet

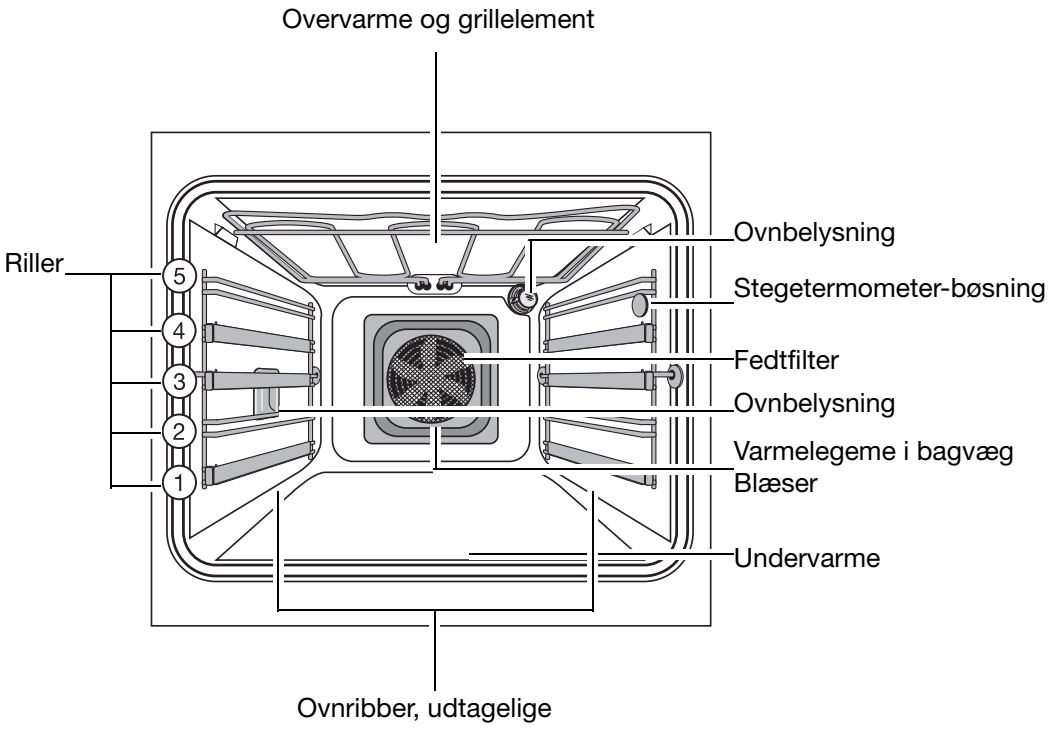
Samlet overblik



Betjeningspanel



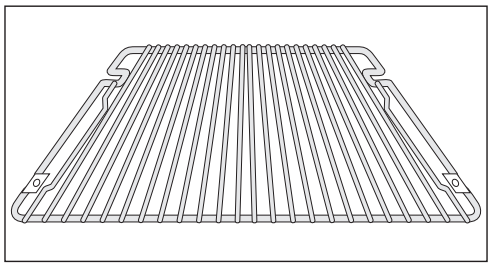
Ovnens indretning



Tilbehør til ovnen

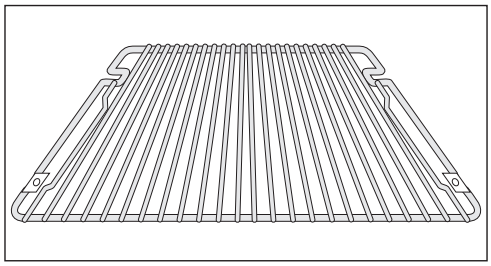
Rist til teleskopskinner

Til service, bageforme, stegning og grillmad.



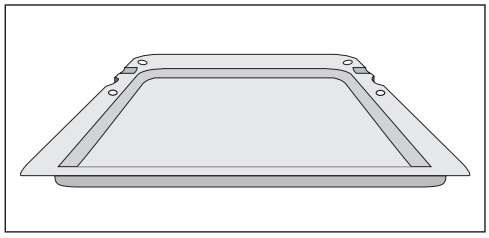
NON-STICK rist til Easy Access udstræksskinner

Til ovnfast kogegrej, kageforme, stege og kød til grillning.



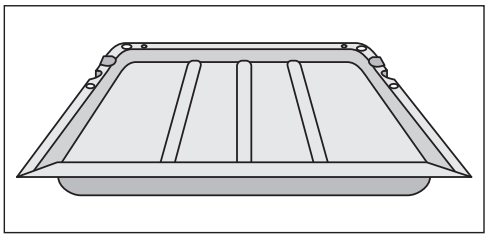
NON-STICK bageplade

Til kager og småkager.



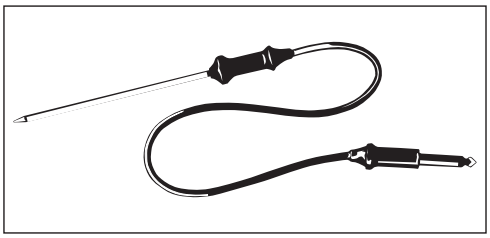
NON-STICK bradepande

Til stegning eller opsamling af fedt.



Kødtermometer

Til nøje bestemmelse af kødstykkers stegetilstand.



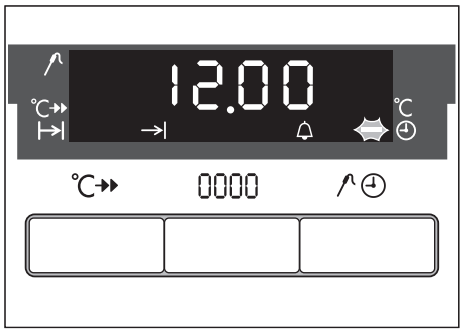
Inden første brug

Indstille uret og ændre klokkeslæt

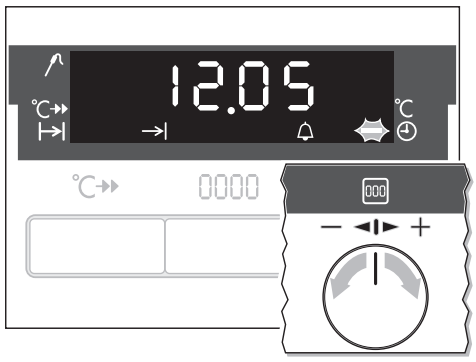
Ovnen virker kun, når uret er indstillet.

Efter tilslutning til lysnet eller efter et strømudfald blinker indikatoren Aktueltid automatisk.

1. Hvis et indstillet klokkeslæt skal ændres, trykker man en eller flere gange på tasten Valg , til indikatoren Aktueltid blinker.



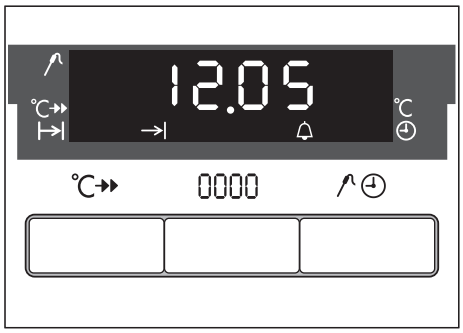
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med knappen ⊞ / ⊟.



Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke, og uret viser den nye indstilling

Ovnen er klar til brug.

Man kan kun stille uret, når børnesikring er slået fra, når ingen af urfunktionerne Minutur , Tilberedningstid eller Sluttid er indstillet, og når der ikke er indstillet en ovnfunktion.



Første rengøring

Inden ovnen bruges for første gang bør den rengøres.

Bemærk: Brug aldrig skarpe eller slibende rengøringsmidler! De kan ridse overfladen.

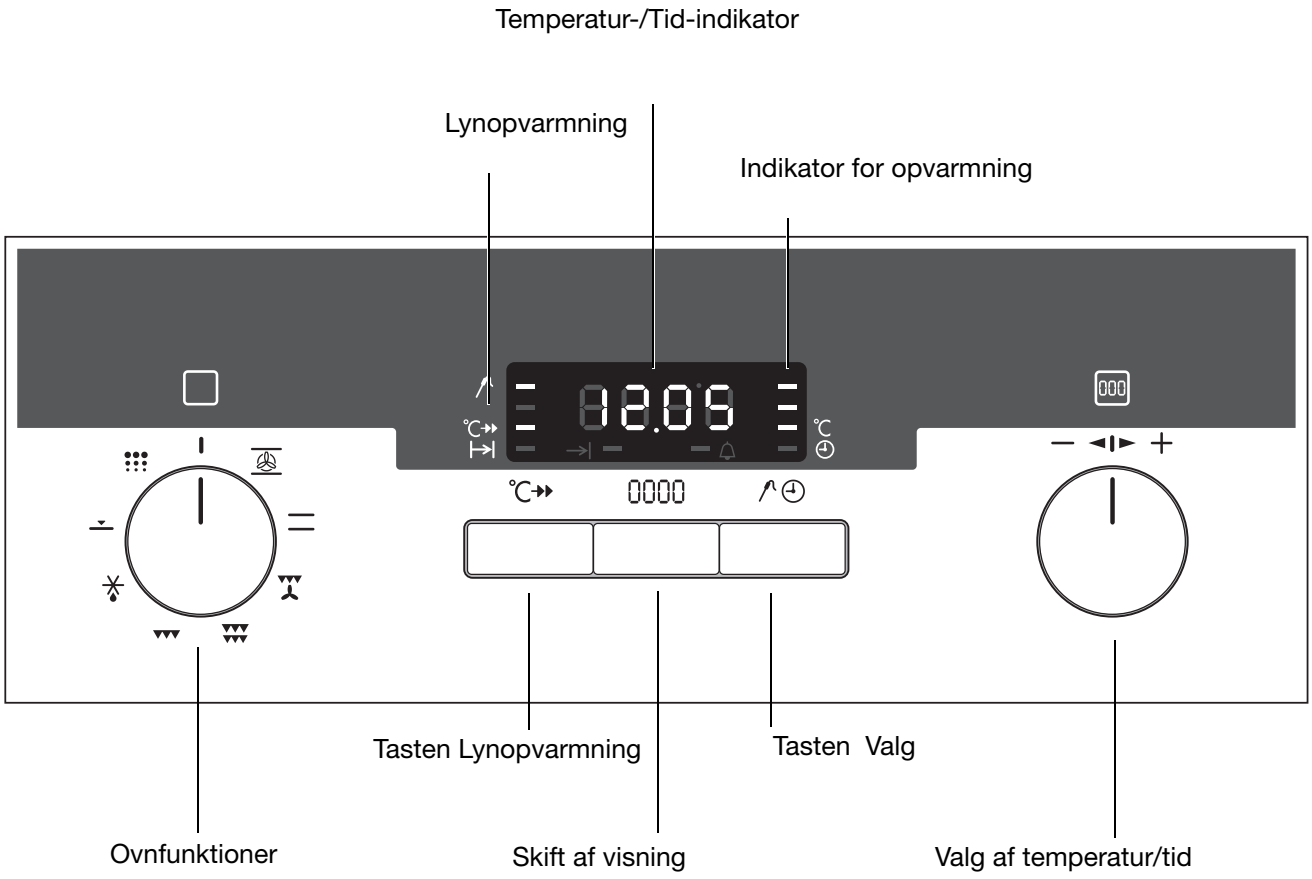
Til metalfronte bruges gængse pudsemidler.

1. Åbn ovnlågen.
   Ovnbelysningen tændes.
2. Tag alle tilbehørsdele ud og rengør dem i varmt sulfovand.
3. Vask også ovnen indvendig med varmt sulfovand og tør efter.
4. Tør fronten af med en fugtig klud.

Betjening af ovnen

Ovnen er forsynet med **nedsænkelige knapper** for ovnfunktion og temperaturvalg. Tryk på den pågældende knap for at benytte den. Knappen springer så frem.

Tænd og sluk for ovnen

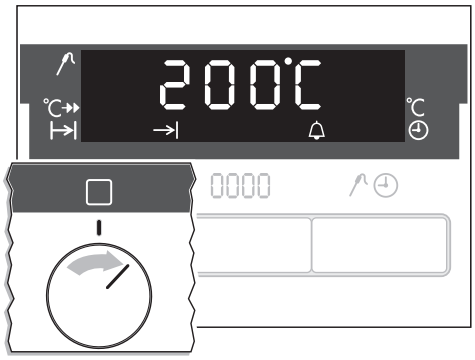


Tænde for ovnen

Drej knappen Ovnfunktioner hen på den ønskede funktion. Temperaturdisplayet viser et forslag til temperatur for den valgte ovnfunktion.

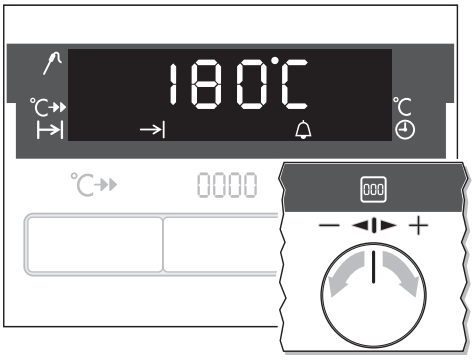
Ovnen begynder at forvarme.

Når den indstillede temperatur er nået, lyder der et signal.



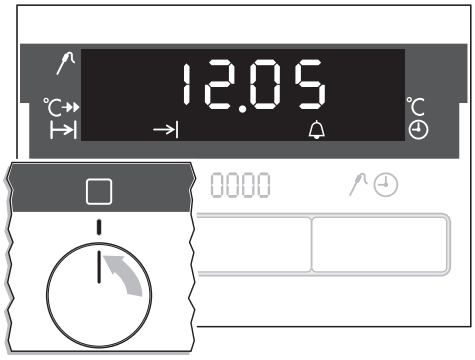
Ændre ovntemperatur

Skru op eller ned for varmen med knappen ⊞ / ⊟.
Ovnen kan indstilles i trin på 5 °C.



Slukke for ovnen

Ovnen slukkes ved at sætte knappen Ovnfunktioner på sluk-stilling.



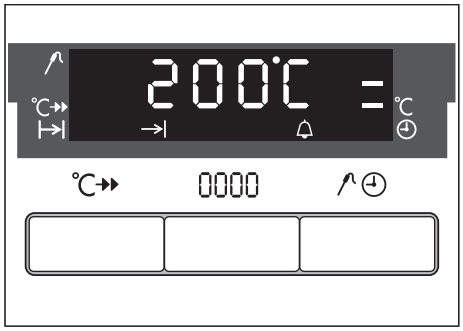
Ventilator

Ventilatoren bliver automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Efter at der er slukket for ovnen, kører ventilatoren videre, til ovnen er kølet af. Så slukker den automatisk.

Indikator for opvarmning

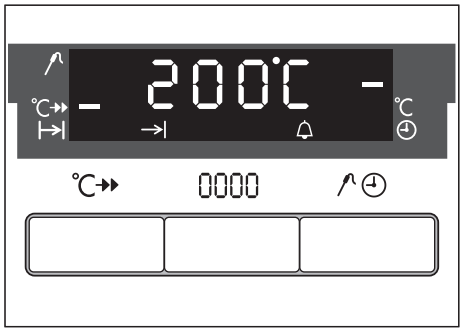
Indikatoren Opvarmning

Når der er **tændt** for en ovnfunktion, kommer nogle bjælker frem i displayet, en efter en, og viser, hvor langt forvarmningen er nået.



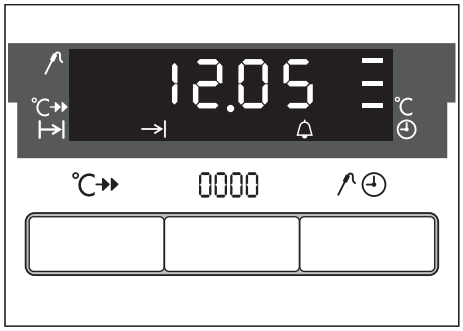
Indikator for lynopvarmning

Når lynopvarmning er slået til, tændes nogle bjælker en efter en og viser, at lynopvarmning er i gang. Desuden lyser bjælken ud for symbolet .



Indikator for restvarme

Når der er blevet **slukket** for ovnen, viser de lysende bjælker, hvor megen restvarme der er tilbage i ovnen.



Lynopvarmning

Når der er valgt en ovnfunktion, kan man ret hurtigt forvarme den tomme ovn med tillægsfunktionen Lynopvarmning.

Bemærk: Sæt først maden i ovnen, **når Lynopvarmning er afsluttet** og den valgte funktion er i gang.

1. Indstil den ønskede ovnfunktion (f.eks. Over-/undervarme). Vælg evt. en anden temperatur end den foreslåede.
2. Tryk på tasten Lynopvarmning. Bjælken ud for symbolet lyser op.

En efter en tændes de bjælker, der viser, at Lynopvarmning er i gang.

Når den indstillede temperatur er nået, lyser bjælkerne for opvarmning, mens bjælken ud for symbolet slukkes. Der høres et signal.

Derefter varmer ovnen efter den valgte ovnfunktion og temperatur. Nu kan maden sættes i ovnen.

Funktionen Lynopvarmning kan kobles til sammen med ovnfunktionerne Profi-Varmluft, Over-/undervarme og Infrathermgrill.

Ovnfunktioner

Til ovnen har du følgende funktioner til rådighed:

Ovnfunktion		Anvendelse	Varmelegeme/blæser
	Profi-Varmluft	Til **bagning** i **op til tre lag** ad gangen. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Overvarme, undervarme, varmelegeme i bagvæg, blæser
	Over-/undervarme	Til **bagning** og **stegning** i **ét lag**.	Overvarme, undervarme
	Infrathermgrill	Til **stegning** af større kødstykker eller fjerkræ i ét lag. Funktionen egner sig også til **gratinering** og **luning**.	Grill, overvarme, blæser
	Dobbelt Grill	Til **grillning** af flade madvarer i **større mængder** og til **ristning**.	Grill, overvarme
	Grill	Til **grillning** af flade madvarer, der placeres **midt på risten**, og til **ristning**.	Grill
	Optøning	Til **blødgøring og optøning** af for eksempel kager, smør, brød, frugt eller andre **dybfrosne madvarer**	Blæser
	Undervarme	Til **færdigbagning** af kager med **sprød bund**.	Undervarme
	Pyrolyse	Til pyrolytisk selvrensning af bageovn. Samtidig bliver fastsiddende snavs i ovnen brændt og kan tørres af, når ovnen er kølet af. Ovnen bliver opvarmet til ca. 500 °C.	Overvarme, undervarme, grill, blæser

Kødtermometer

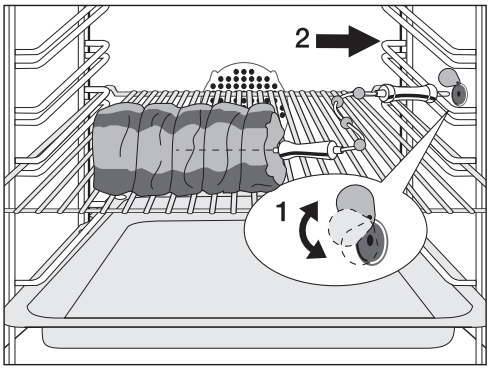
Slukker for ovnen, når madens centrumtemperatur lige præcis har nået den valgte indstilling.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

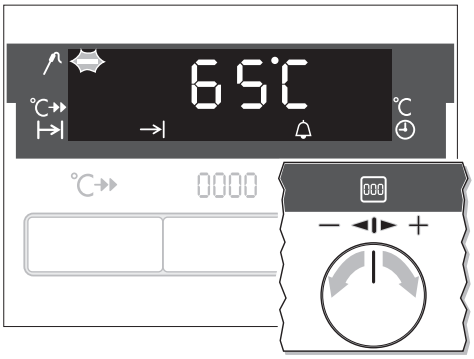
– Ovntemperaturen: Se Stegetabel
– Centrumtemperaturen: Se tabellen Kødtermometer

Bemærk: Brug kun det medfølgende stegetermometer! Hvis det udskiftes, må der kun bruges et originalt stegetermometer!

3. Sæt så vidt muligt spidsen af stegetermometret helt ind i det, der skal steges, så spidsen befinder sig i midten.
4. Sæt stegetermometrets stik helt ind i kontakten i ovnens sidevæg.

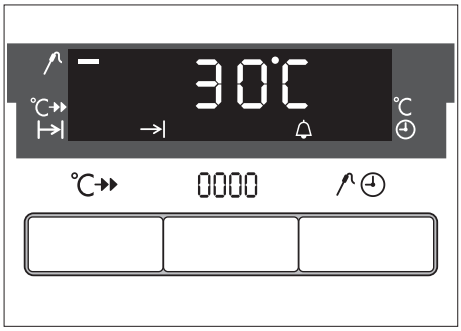


5. Indstil den ønskede centrumtemperatur med tasten ⊞ / ⊟.



Displayet skifter til den aktuelle centrumtemperatur.

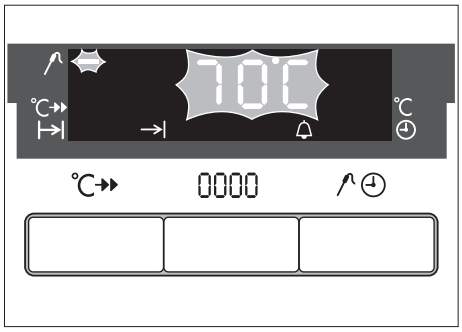
Hvis den aktuelle centrumtemperatur allerede vises, før den ønskede centrumtemperatur er indstillet: Tryk en eller flere gange på tasten Valg ⏍, til funktionen Kødtermometer blinker; indstil så temperaturen.



Displayet viser centrumtemperaturen fra 30°C.

6. Indstil ovnfunktion og -temperatur.

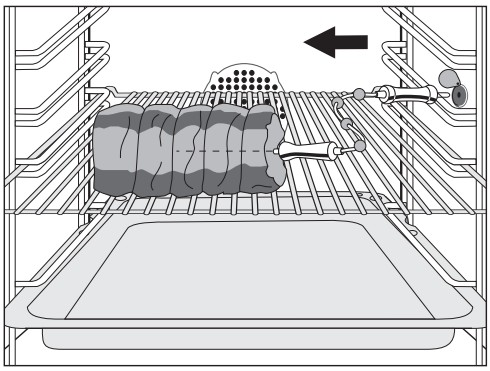
Så snart den indstillede centrumtemperatur er nået, lyder der et signal, og ovnen slukker automatisk.



7. Tryk på en vilkårlig tast for at slå signalet fra.

Advarsel: Stegetermometret er meget varmt! Der er risiko for forbrænding, når stikket og spidsen trækkes ud!

8. Træk stegetermometrets stik ud af kontakten og tag maden ud af ovnen.
9. Sluk for ovnen.



Aflæsning eller ændring af centrumtemperatur

– Tryk en eller flere gange på tasten Valg, til funktionen Kødtermometer blinker, og displayet viser den indstillede centrumtemperatur.
– Temperaturen kan eventuelt ændres med tasten ⊞ eller ⊟.

Aflæsning eller ændring af ovntemperatur

– Man får vist ovntemperaturen ved at trykke på ⊞ eller ⊟.
– Hvis ovntemperaturen skal ændres, trykker man igen på ⊞ eller ⊟.

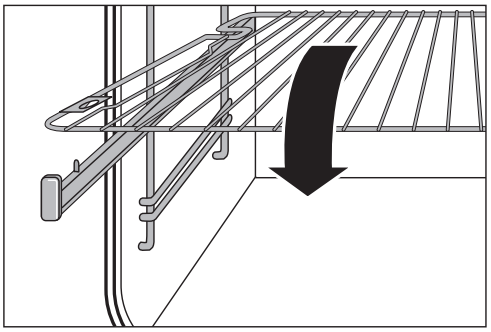
Sætte rist, plade og bradepande i

Vippesikring

Rist, plader og bradepande har en lille bule i højre og venstre side. Denne bule fungerer som vippesikring og skal altid vende bagud.

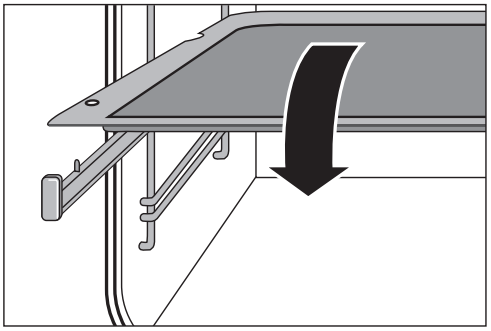
Sætte risten i:

Sæt risten i, så de to styretappe vender nedad. Placer risten på teleskopudtrækket, så de to huller får fat i teleskopudtrækkets stopbolte.



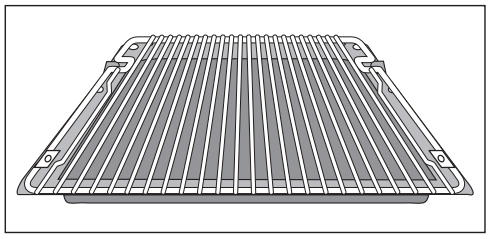
Sætte bageplade og bradepande i:

Sæt plade og bradepande i, så vippesikringen vender bagud. Sæt pladen ind på teleskopudtrækket, så de to huller får fat i den forreste stopbolt på teleskopudtrækket.



Sætte rist og bradepande i:

Når risten bruges sammen med bradepanden, skal ristens vippesikring stå nøjagtigt i bulerne i bradepanden.



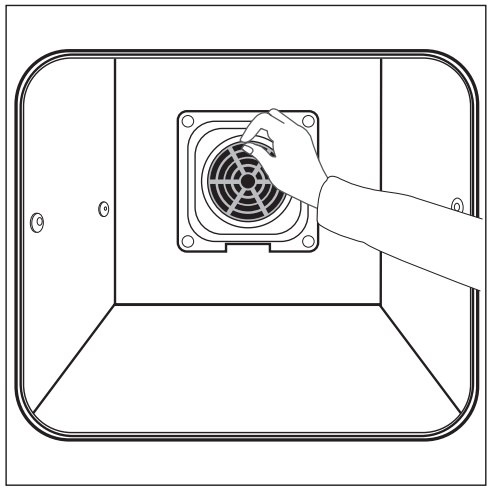
Når udtrækket står i forskellige stillinger, er det er nemmest at lægge rist eller plade på, hvis man først lægger bagenden af pladen/risten på skinnerne, skubber den helt ind og så sænker den ned over de forreste stopbolte.

Isætte/fjerne fedtfilter

Sæt kun fedtfilteret i ved stegning for at beskytte varmelegemet i bagvæggen mod fedtstænk.

Isætte fedtfilter

Hold på fedtfilterets håndtag og lad de to holdere glide oppefra og ned over blæseråbningen i ovnens bagvæg.



Tage fedtfilteret ud

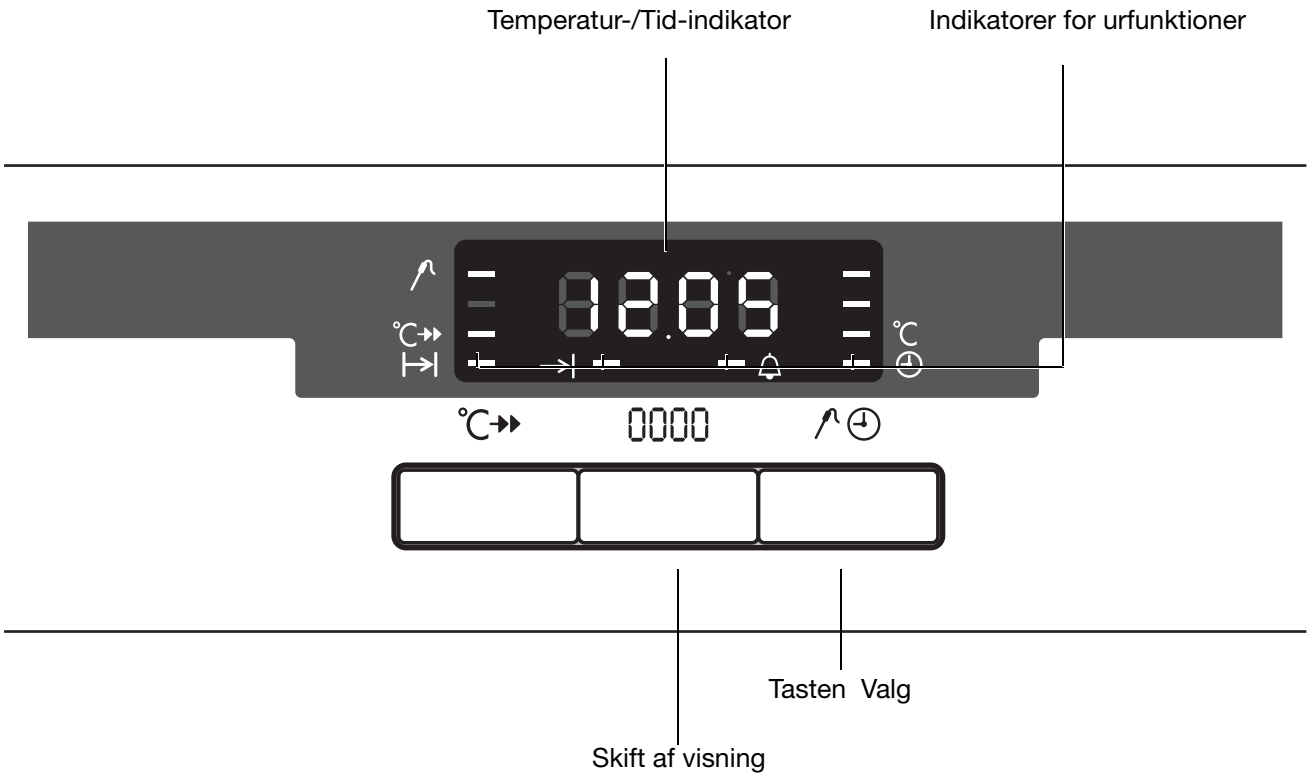
Tag fat i fedtfilterets håndtag, løft det og tag det ud.

NON-STICK tilbehør

Hvis De sørger for at overholde følgende råd, holder tilbehøret længe og vil altid være let at gøre rent:

- Sæt ikke tilbehøret i ovnen uden mad i.
- Sæt ikke tilbehør på varme kogezoner. Pletvis overophedning kan nedsætte den rengøringsvenlige belægning.

Tidsfunktioner



Tilberedningstid

Til indstilling af hvor længe ovnen skal være i funktion.

Sluttid

Til indstilling af hvornår ovnen skal slukkes igen.

Minutur

Til indstilling af en kortere tid. Når tiden er gået, lyder der et signal.
Denne funktion har ikke nogen indvirkning på driften af ovnen.

Aktueltid

Til at indstille, ændre eller aflæse klokkeslættet.
(Se også kapitlet “Inden første brug”)

Tips om urfunktioner

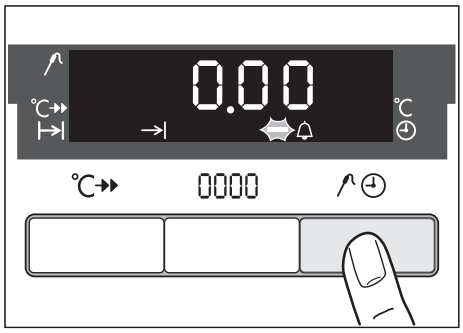
- Når der er valgt en urfunktion, blinker den tilhørende indikator i ca. 5 sekunder. I det tidsrum kan man indstille eller ændre de ønskede tider med knappen ⊞ / ⊟.
- Når den ønskede tid er instillet, blinker indikatoren igen i ca. 5 sekunder. Derefter lyser indikatoren. I baggrunden tælles der ned fra den indstillede tid.
- Når urfunktionerne Tilberedningstid og Sluttid **er afsluttet, skal knappen Ovnfunktioner sættes på ”0”.**
- Med tasten Visning kan man skifte mellem ovntemperatur og ur.

Aflæsning af indstillet eller resterende tid

Tryk en eller flere gange på tasten Valg, til den pågældende urfunktion blinker, og displayet viser den indstillede eller resterende tid.

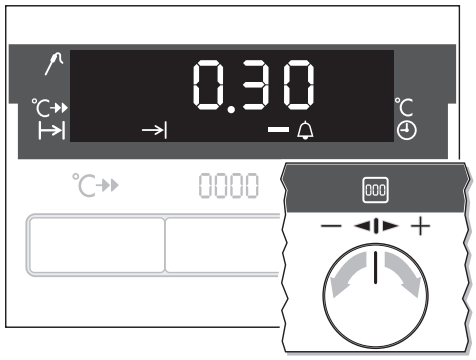
Minutur

1. Tryk en eller flere gange på tasten Valg, til indikatoren Minutur blinker.



2. Indstil minuturet med knappen ⊞ / ⊟ (maks. 99.00 minutter).

Indikatoren Minutur lyser.

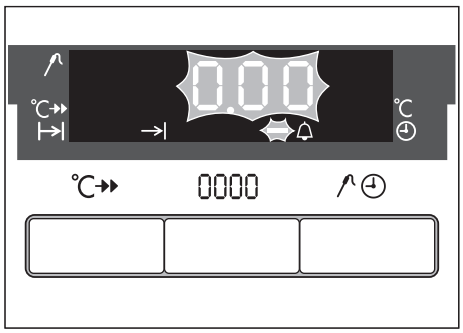


Når 90% af den indstillede tid er gået, høres et signal.

Når den indstillede tid er gået, blinker ”0.00“ og indikatoren. Der lyder et signal.

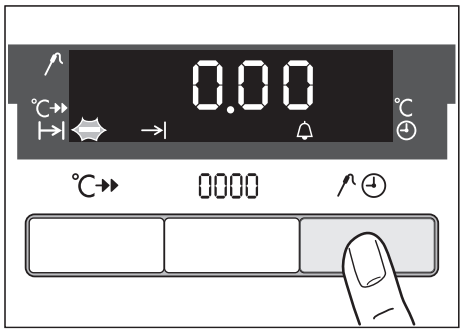
Slå blink og signal fra:

Tryk på en vilkårlig taste.

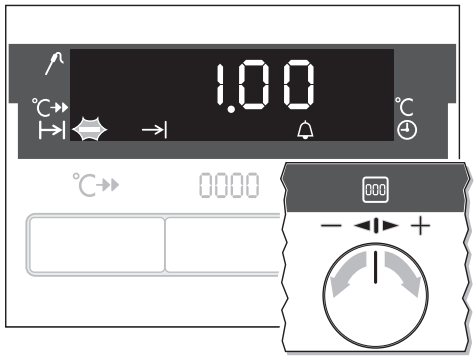


Tilberedningstid ⊟

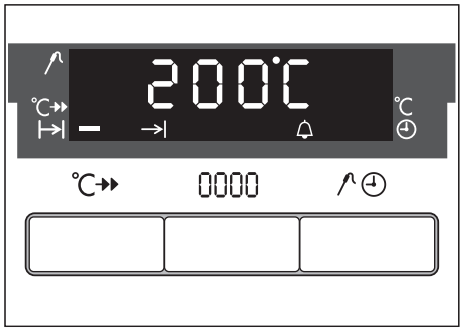
1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk en eller flere gange på tasten Valg ⏲, til indikatoren Tilberedningstid ⊟ blinker.



3. Vælg med knappen ⊞ / ⊟ den ønskede tilberedningstid (maks. 09.59 timer).

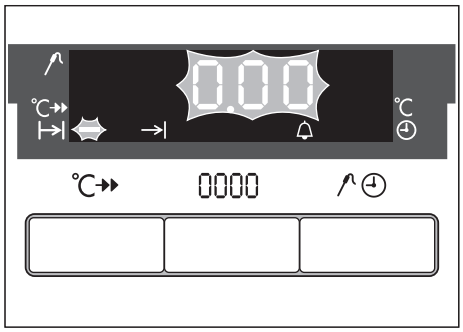


Indikatoren Tilberedningstid ⊟ lyser, og ovnen starter med det samme.



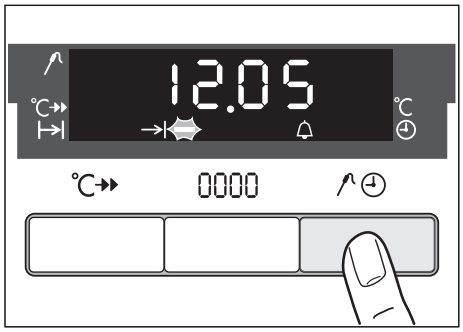
Når den indstillede tid er gået, blinker ”0.00“ og indikatoren i displayet. I 2 minutter høres et signal. Ovnen slukkes automatisk.

Slå blink og signal fra:
Sæt knappen Ovnfunktioner på ”0”.

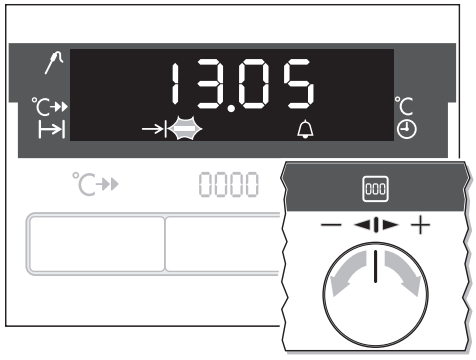


Sluttid

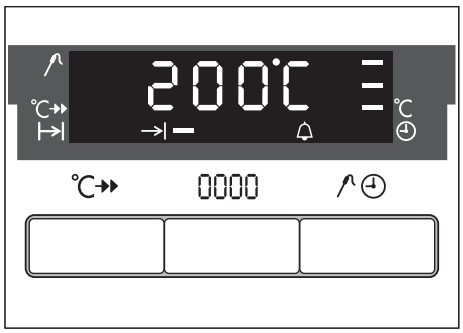
1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk en eller flere gange på tasten Valg, til indikatoren Sluttid blinker.



3. Indstil med knappen ⊕ / ⊖ det tidspunkt, hvor ovnen skal slukke.

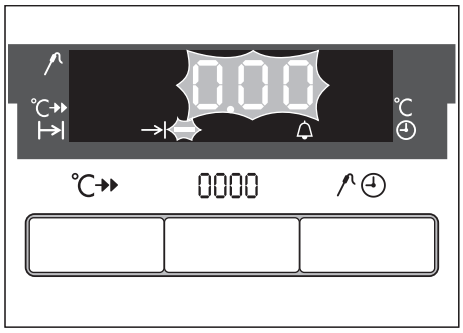


Indikatoren Sluttid lyser, og ovnen starter med det samme.



Når den indstillede tid er gået, blinker ”0.00“ og indikatoren. I 2 minutter høres et signal. Ovnen slukker automatisk.

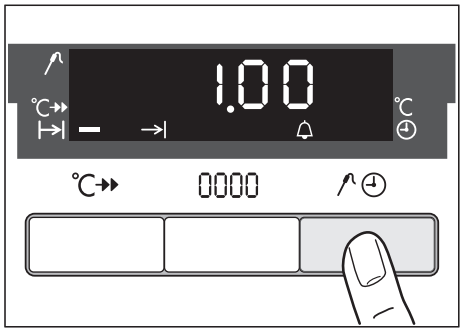
Slå blink og signal fra:
Sæt knappen Ovnfunktioner på ”0”.



Tilberedningstid ⊢ og Sluttid ⊣ kombineret

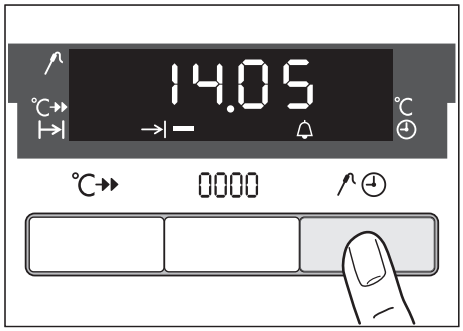
Tilberedningstid ⊢ og Sluttid ⊣ kan kombineres, når ovnen automatisk skal tænde og slukke på et **senere tidspunkt**.

1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Indstil med funktionen Tilberedningstid ⊢ den tid, som retten skal have i ovnen,
   her 1 time.



3. Indstil med funktionen Sluttid ⊣ det tidspunkt, hvor retten skal være færdig,

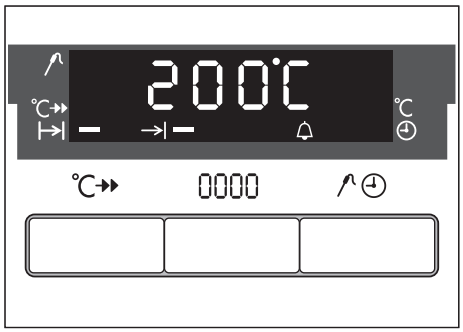
her klokken 14:05.



Indikatorerne Tilberedningstid ⊢ og Sluttid ⊣ lyser, og displayet viser temperaturen,
her 200° C.

Der tændes automatisk for ovnen på det beregnede tidspunkt,
her klokken 13:05.

Og den slukkes igen, når den programmerede tilberedningstid er gået,
her klokken 14:05.



Andre funktioner

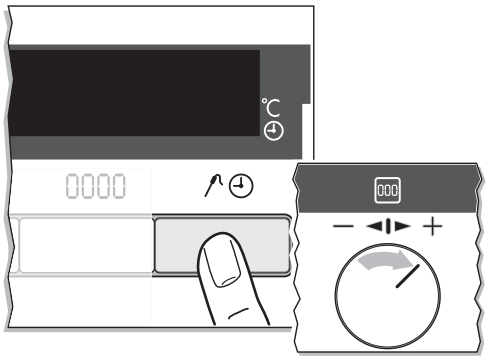
Slukning af display

Man kan spare strøm ved at slukke for uret.

Slukning af ur

1. Drej knappen ⊞ / ⊟ til højre og hold den.
2. Tryk samtidig på tasten Valg ⏲, til displayet bliver mørkt.

Så snart apparatet igen tages i brug, bliver displayet automatisk slået til igen.
Næste gang der slukkes for ovnen, slukkes der igen for uret.
Hvis De igen vil have klokkeslættet vist hele tiden, skal uret slås til igen.



Tilkobling af ur

1. Drej knappen ⊞ / ⊟ til højre og hold den.
2. Tryk samtidig på tasten Valg ⏲, til displayet kommer frem igen.

Børnesikring af ovnen

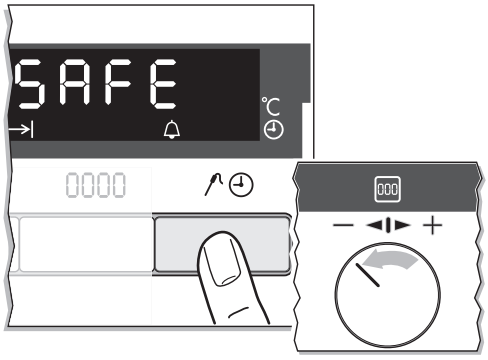
Ovnen er forsynet med børnesikring. Så snart børnesikringen er slået til, kan der ikke tændes for ovnen.

Børnesikringen kan kun slås til, når der ikke er valgt en ovnfunktion.

Tilkobling af børnesikring

1. Drej knappen ⊞ / ⊟ til venstre og hold den.
2. Tryk samtidig på tasten Valg ⏲, til displayet viser meddelelsen ”SAFE”.

Nu er børnesikringen slået til.



Frakobling af børnesikring

1. Drej knappen ⊞ / ⊟ til venstre og hold den.
2. Tryk samtidig på tasten Valg ⏲, til meddelelsen ”SAFE“ slukkes.

Nu er børnesikringen slået fra, og ovnen er atter klar til brug.

Sikkerhedsfrakobling af ovn

Når ovnen efter en vis tid ikke slukkes eller skifter temperatur, afbrydes den automatisk.
I temperaturdisplayet blinker den sidst indstillede temperatur.

Ovnen slår automatisk fra ved en ovntemperatur på:

30 - 120°C	efter	12,5 time
120 - 200°C	efter	8,5 time
200 - 250°C	efter	5,5 time
250 - max°C	efter	3,0 time

Ibrugtagning efter sikkerhedsfrakobling

Sluk helt for ovnen.

Derefter kan den atter startes.

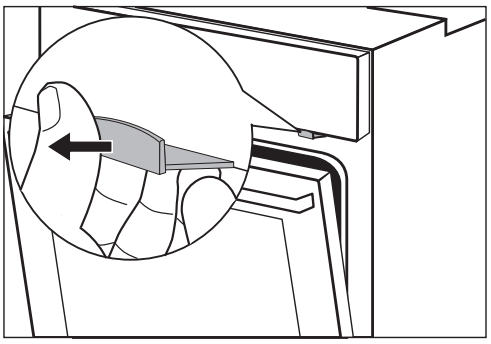
Sikkerhedsfrakoblingen ophæves, når urfunktionen Tilberedningstid ⊢ eller Sluttid ⊣ er blevet indstillet.

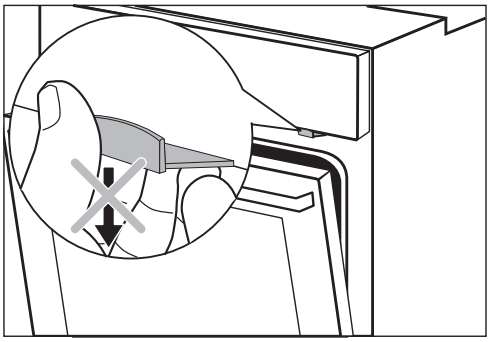
Mekanisk lågeblokering

Ved udlevering af ovnen er lågeblokeringen deaktiveret.

Aktivering af lågeblokeringen

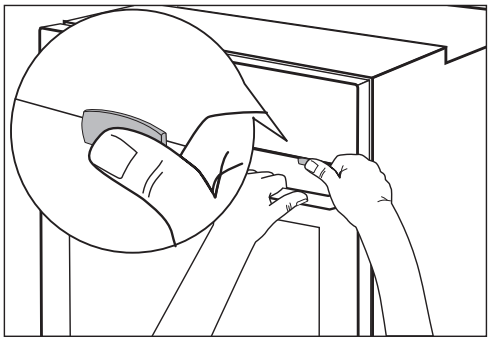
Træk skyderen fremad, indtil den falder i hak.





Åbning af ovnlågen:

1. Luk lågen.
2. Tryk på skyderen, og hold den trykket ind.
3. Åbn lågen.



Lukning af ovnlågen

Luk lågen uden at trykke på skyderen.

Deaktivering af lågeblokering

Tryk skyderen ind til panelet.

Den mekaniske lågeblokering ophæves ikke, når ovnen slukkes.

Anvendelser, tabeller og tips

Bagning

Ovnfunktion: Profi-Varmluft eller Over-/undervarme

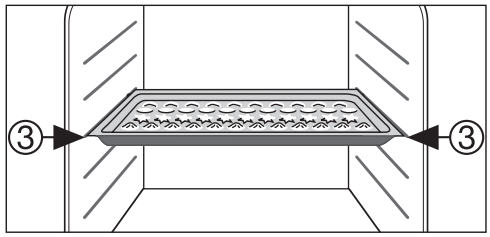
Bageforme

- Til Over-/undervarme er forme af mørkt metal og teflonbelagte forme velegnede.
- Til Profi-Varmluft er også lyse metalforme velegnede.

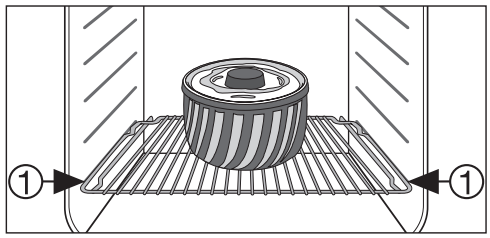
Riller

- Med Over-/undervarme kan der bages på én rille.
- Med Profi-Varmluft kan der bages på op til 3 plader ad gangen:

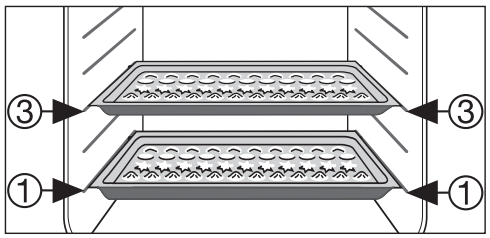
1 bageplade:
f.eks. 3. rille



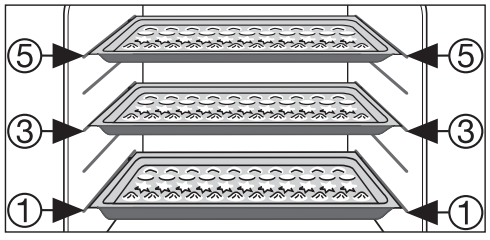
1 bageform:
f.eks. 1. rille



2 bageplader:
f.eks. 1. og 3. rille



3 bageplader:
1., 3. og 5. rille



Generelle råd

- Sæt pladen i ovnen, så den skrå kant vender fremad!
- Med Over-/undervarme eller Profi-Varmluft kan man sætte to forme ved siden af hinanden på risten og bage dem samtidig. Bagetiden bliver kun en anelse længere.

Ved brug af dybfrosne madvarer kan de indsatte plader slå sig under opvarmningen. Dette skyldes den store temperaturforskel mellem frostvarerne og ovntemperaturen. Når pladerne er kølet af, får de deres normale form tilbage.

Om bagetabellerne

I tabellerne findes temperaturangivelser, tilberedningstid og placering i ovn for et udvalg af retter.

- Temperaturer og bagetider er vejledende, idet de afhænger af dejens sammensætning, mængden og bageformen.
- Vi anbefaler, at man første gang indstiller den laveste temperaturværdi og så eventuelt vælger en højere temperatur, hvis der ønskes kraftigere bruning eller bagetiden bliver for lang.
- Hvis ikke der står noget om netop Deres opskrift, kan De bruge noget tilsvarende bagværk som rettesnor.
- Ved bagning af kager på plade eller i form og i flere lag kan bagetiden blive 10-15 minutter længere.
- Fugtigt bagværk (f.eks. pizzaer, frugtkager m.v.) tilberedes i ét lag.
- Højdeforskelle i bagværket kan i starten af bagetiden give uensartet bruning. I så fald: **Lav ikke om på temperaturindstillingen**. Forskelle i bruning udjævnes i løbet af bagetiden.

Ved længere bagetider kan De slukke for ovnen ca. 10 minutter før bagetiden er slut, så De udnytter eftervarmen.
Hvis ikke der er nævnt andet, gælder tabellerne for mad, der sættes i kold ovn.

Bagetabel

Bagning på én rille

Bagværkets art	Ovnfunktion	Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Bagværk i form				
Kager i randform eller buddingform	Profi-Varmluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkager/tekager	Profi-Varmluft	1	140-160	1:10-1:30
Kage af sukkerbrødsdej	Profi-Varmluft	1	140	0:25-0:40
Kage af sukkerbrødsdej	Over-/undervarme	1	160	0:25-0:40
Mørdejsbund	Profi-Varmluft	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Sukkerdejsbund	Profi-Varmluft	3	150-170	0:20-0:25
Æbletærte, lukket	Over-/undervarme	1	170-190	0:50-1:00
Apple pie (2 forme 20 cm diameter, på skrå i ovnen)	Profi-Varmluft	1	160	1:10-1:30
Apple pie (2 forme 20 cm diameter, på skrå i ovnen)	Over-/undervarme	1	180	1:10-1:30
Madtærte m. krydderi (f.eks. quiche lorraine)	Profi-Varmluft	1	160-180	0:30-1:10
Ostetærte	Over-/undervarme	1	170-190	1:00-1:30
Bagværk på plade				
Gærfletning/-krans	Over-/undervarme	3	170-190	0:30-0:40
Tysk julestollen	Over-/undervarme	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brød (rugbrød) - først - så	Over-/undervarme	1	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Vandbakkelser/eclairs	Over-/undervarme	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Roulade	Over-/undervarme	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Kager med tørt drys	Profi-Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Nøddekager m. smør og sukker	Over-/undervarme	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Frugtkager (på gærdej/sukkerbrødsdej)[2)]	Profi-Varmluft	3	150	0:35-0:50
Frugtkager (på gærdej/sukkerbrødsdej)[2)]	Over-/undervarme	3	170	0:35-0:50
Frugtkager på mørdejsbund	Profi-Varmluft	3	160-170	0:40-1:20
Kager bagt på plade med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, bistik)	Over-/undervarme	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (med meget fyld)[2)]	Profi-Varmluft	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (tynd)	Profi-Varmluft	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Flade madbrød	Profi-Varmluft	1	200-220	0:08-0:15
Frugt-/ostetærte	Profi-Varmluft	1	180-200	0:35-0:50

Bagværkets art	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Småkager					
Mørdejspleskner		Profi-Varmluft	3	150-160	0:06-0:20
Kager formet med kagesprøjte		Profi-Varmluft	3	140	0:20-0:30
Kager formet med kagesprøjte		Over-/undervarme	3	160[1)]	0:20-0:30
Pleskner af rørt dej		Profi-Varmluft	3	150-160	0:15-0:20
Bagværk med æggehvider, marengs		Profi-Varmluft	3	80-100	2:00-2:30
Makroner		Profi-Varmluft	3	100-120	0:30-0:60
Kager af gærdej		Profi-Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Kager af butterdej		Profi-Varmluft	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Rundstykker		Profi-Varmluft	3	160[1)]	0:20-0:35
Rundstykker		Over-/undervarme	3	180[1)]	0:20-0:35
Små formkager (form til 20stk.)		Profi-Varmluft	3	140[1)]	0:20-0:30
Små formkager (form til 20stk.)		Over-/undervarme	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Forvarmet ovn
2) Brug lav eller dyb bradepande.

Bagning i flere lag

Bagværkets art	Profi-Varmluft	Profi-Varmluft	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
	Rille fra neden			
	2 plader	3 plader		
Bagværk på plade				
Vandbakkelser/eclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Kager med tørt drys	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Småkager				
Mørdejspleskner	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Kager formet med kagesprøjte	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Pleskner af rørt dej	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Bagværk med æggehvider, marengs	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Mindre bagværk, gærdej	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Mindre bagværk, butterdej	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Rundstykker	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Små formkager (form til 20stk.)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Forvarmet ovn

Bagetips:

Resultat	Mulig årsag	Udbedring
Kagen er for lys i bunden	Forkert placering	Sæt kagen længere ind
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	For høj bagetemperatur	Vælg lavere bagetemperatur
	For kort bagetid	Forlæng bagetiden. **Bagetiden kan ikke afkortes med højere bagetemperatur**
	For meget væde i dejen	Brug mindre væske. Overhold røretiden, især når der bruges røremaskine
Kagen er for tør	For lav bagetemperatur	Vælg højere temperatur
	For lang bagetid	Vælg kortere bagetid
Kagen bliver ujævnt brun	For høj temperatur og for kort bagetid	Vælg lavere temperatur og forlæng bagetiden
	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt på pladen
	Fedtfilteret sidder i	Tag fedtfilteret ud
Kagen bliver ikke færdig med den indstillede bagetid	For lav temperatur	Vælg højere bagetemperatur
	Fedtfilteret sidder i	Tag fedtfilteret ud

Tabel Ovnretter

Ret	Ovnfunktion.		Rille	Temperatur °C	Tid Ti.: Min.
Pastagratin		Over-/undervarme	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Over-/undervarme	1	180-200	0:25-0:40
Gratinerede grøntsager[1)]		Infrathermgrill	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerede flûtes[1)]		Infrathermgrill	1	160-170	0:15-0:30
Søde souffleer		Over-/undervarme	1	180-200	0:40-0:60
Fiskegratin		Over-/undervarme	1	180-200	0:30-1:00
Fyldte grøntsager		Infrathermgrill	1	160-170	0:30-1:00

1) Forvarmet ovn

Tabel, dybfrosne færdigretter

Madvare	Ovnfunktion		Rille	Temperatur °C	Tid
Dybfrossen pizza		Over-/undervarme	3	som angivet på pakken	som angivet på pakken
Pommes frites[1)] (300-600 g)		Infrathermgrill	3	200-220	15-25 min.
Flûtes		Over-/undervarme	3	som angivet på pakken	som angivet på pakken
Frugtkager		Over-/undervarme	3	som angivet på pakken	som angivet på pakken

1) Bemærk: Vend pommes fritene 2-3 gange undervejs

Stegning

Ovnfunktion: Over-/undervarme ⊟ eller Infrathermgrill ⊠

Kogegrej

- Til stegning kan man bruge alt ovnfast kogegrej (følg fabrikantens anvisninger!).
- Store stege kan lægges **direkte i bradepanden eller på rist med bradepanden under.**
- Det anbefales at tilberede alle magre kødtyper **i stegefad med låg**. På den måde bliver kødet saftigere.
- Alle slags kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges **i stegefad uden låg**.

Vejledning til stegetabellen

Angivelserne i følgende tabel er omtrentlige.

- Vi anbefaler, at man kun ovnsteger kød og fisk, der vejer **1 kg eller mere**.
- For at undgå, at udsivende kødsaft eller fedt brænder fast anbefales det at hælde noget væde i stegefadet.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Dryp store stege og fjerkræ med stegesky flere gange under tilberedningen. Det giver et bedre stegeresultat.
- Sluk for ovnen ca. 10 minutter før stegetiden er gået for at udnytte eftervarmen.

Stegetabel

Kødtype	Mængde	Ovnfunktion		Rille	Tempe-ratur °C	Tid Ti.: Mín.
Oksekød						
Oksesteg	1-1,5 kg		Over-/ undervarme	1	200-250	2:00-2:30
Roastbeef eller filet						pr. cm i højden
- rød i midten	pr. cm i højden		Infrathermgrill	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- rosa i midten	pr. cm i højden		Infrathermgrill	1	180-190	0:06-0:08
- gennemstegt	pr. cm i højden		Infrathermgrill	1	170-180	0:08-0:10
Svinekød						
Bov, nakkekam, skinke-steg	1-1,5 kg		Infrathermgrill	1	160-180	1:30-2:00
Kotelet, hamburgerryg	1-1,5 kg		Infrathermgrill	1	170-180	1:00-1:30
Forloren hare	750 g-1 kg		Infrathermgrill	1	160-170	0:45-1:00
Flæskeskank (forkogt)	750 g-1 kg		Infrathermgrill	1	150-170	1:30-2:00
Kalvekød						
Kalvesteg	1 kg		Infrathermgrill	1	160-180	1:30-2:00
Kalveskank	1,5-2 kg		Infrathermgrill	1	160-180	2:00-2:30
Lam						
Lammesteg, lammekølle	1-1,5 kg		Infrathermgrill	1	150-170	1:15-2:00
Lammeryg	1-1,5 kg		Infrathermgrill	1	160-180	1:00-1:30
Vildt						
Hareryg, harekølle	op til 1 kg		Over-/ undervarme	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Dyre-/hjorteryg	1,5-2 kg		Over-/ undervarme	1	210-220	1:15-1:45
Dyre-/hjortekølle	1,5-2 kg		Over-/ undervarme	1	200-210	1:30-2:15
Fjerkræ						
Parteret fjerkræ	stykker à 200-250 g		Infrathermgrill	1	200-220	0:35-0:50
Halve kyllinger	à 400-500 g		Infrathermgrill	1	190-210	0:35-0:50
Kylling, poulard	1-1,5 kg		Infrathermgrill	1	190-210	0:45-1:15
And	1,5-2 kg		Infrathermgrill	1	180-200	1:15-1:45
Gås	3,5-5 kg		Infrathermgrill	1	160-180	2:30-3:30
Kalkun	2,5-3,5 kg		Infrathermgrill	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Infrathermgrill	1	140-160	2:30-4:00
Fisk (dampning)						
Hel fisk	1-1,5 kg		Over-/ undervarme	1	210-220	0:45-1:15

1) Forvarmet ovn

Tabel for Kødtermometer

Gargut	Kødkernetemperatur
Oksekød	
Grillstegt steg eller mørbrad rød indvendig (english) lyserød indvendig (medium) gennemstegt	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Svinekød	
Svineskulder, skinkestykke, nakke	80 - 82 °C
Svinekam	75 - 80 °C
Forloren hare	75 - 80 °C
Kalvekød	
Kalvesteg	75 - 80 °C
Kalveskanke	85 - 90 °C
Får / lam	
Fårekølle	80 - 85 °C
Fåreryg	80 - 85 °C
Lammesteg, lammekølle	75 - 80 °C
Vildt	
Hareryg	70 - 75 °C
Harekøller	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Dyreryg, hjorteryg	70 - 75 °C
Dyrekølle, hjortekølle	70 - 75 °C

Maxigrill

Ovnfunktion: Grill eller Dobbelt Grill på højeste temperatur

Bemærk: Ovnlågen skal altid være lukket, når grillen er i brug.

Ved **grillfunktionerne skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter!**

- Til grillning sættes **risten** i den **anbefalede rille**.
- Sæt altid **drypbakken** i **1. rille** fra neden.
- De angivne tider er vejledende.
- Grillstegning er især velegnet til flade kød- og fiskestykker.

Grilltabel

Madvare der grilles	Rille	Grilltid	
		1. Side	2. Side
Frikadeller	4	8-10 min.	6-8 min.
Svinemørbrad	4	10-12 min.	6-10 min.
Medister, middagspølser	4	8-10 min.	6-8 min.
Tournedos, kalvesteaks	4	6-7 min.	5-6 min.
Oksemørbrad, roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Toastbrød[1)]	3	4-6 min.	3-5 min.
Toastbrød med pålæg	3	6-8 min.	---

1) Ingen forvarmning

Optøning

Ovnfunktion: Optøning (uden temperaturindstilling)

- Udpakkede madvarer lægges på en tallerken, der stilles på risten.
- Brug ikke en tallerken eller et fad som låg; i så fald forlænges optøningstiden meget.
- Til optøning sættes risten i **1. rille fra neden**.

Optøningstabel

Ret	Optøningstid min.	efteroptøning min.	Bemærkning
Kylling, 1000 g	100-140	20-30	Læg kyllingen på en omvendt underkop i en større tallerken Vendes efter halvdelen af tiden
Kød, 1000g	100-140	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden
Kød, 500g	90-120	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden
Forel, 150g	25-35	10-15	---
Jordbær, 300g	30-40	10-20	---
Smør, 250g	30-40	10-15	---
Fløde, 2 x 2dl	80-100	10-15	Fløde kan godt piskes, selv om den stadig er frosset hist og her.
Kage, 1400g	60	60	---

Tørring

Ovnfunktion: Profi-Varmluft

- Læg smørrebrødspapir eller bagepapir på ristene.
- Resultatet bliver bedst, hvis der slukkes for ovnen, når halvdelen af tiden er gået, hvorefter døren åbnes og ovnen køler af, helst natten over.
- Derefter tørres madvarerne færdig.

Madvare	Temperatur i C	Rille		Tid i timer (vejledende)
		1 lag	2 lag	
Grøntsager				
Bønner	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Peberfrugt (strimler)	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Supper	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Svampe	50-**60**	3	1 / 4	6-8
Krydderurter	40-50	3	1 / 4	2-3
Frugt				
Svesker	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Abrikoser	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Æblebåde	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Pærer	60-**70**	3	1 / 4	6-9

Henkogning

Ovnfunktion: Undervarme

- Brug kun standardglas af samme størrelse til henkogning.
- **Glas med skrue- eller bajonetlåg og metaldåser er uegnede**.
- Til henkogning bruges **1. rille nedefra**.
- Brug bagepladen til henkogning. Her kan De anbringe op til seks glas med hver en liter.
- Alle glassene skal fyldes lige meget, og klemmerne skal spændes til.
- Stil glassene sådan på pladen, at de ikke rører hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand i bradepanden, så luften i ovnen bliver tilstrækkeligt fugtig.
- Så snart væsken begynder at boble i de første glas (ved 1-litersglas efter ca. 35-60 minutter), slukkes der for ovnen, eller temperaturen sættes ned til 100C (se tabellen).

Henkogningstabel

De angivne henkogningstider og temperaturer er vejledende.

Madvare	Temperatur iC	Henkogning til boblepunkt i minutter	Viderekogning ved 100C i minutter
Bærfrugter			
Jordbær, blåbær, hindbær, modne stikkelsbær	160-170	35-45	---
Umodne stikkelsbær	160-170	35-45	10-15
Stenfrugter			
Pærer, kvæder, svesker	160-170	35-45	10-15
Grøntsager			
Gulerødder[1)]	160-170	50-60	5-10
Svampe[1)]	160-170	40-60	10-15
Agurker	160-170	50-60	---
Blandet pickles	160-170	50-60	15
Kålrabi, ærter, asparges	160-170	50-60	15-20
Bønner	160-170	50-60	---

1) Skal blive stående i ovnen, når den er slukket

Rengøring og vedligeholdelse

Advarsel: Sluk for ovnen og lad den køle af inden rengøring.

Advarsel: Af sikkerhedsgrunde er rengøring med damp- eller højtryksrenser **forbudt**!

Bemærk: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skurepulver, skuresvampe, stålsvampe eller lignende.

Ovnen set udefra

- Aftør fronten med en blød klud og varmt vand med opvaskemiddel.
- Til rengøring af metalfronter bruges gængse rensemidler.

Ovnens inderrum

Advarsel: Ved rengøring må der ikke være valgt en ovnfunktion, og ovnen skal være afkølet.

Gør ovnen ren, hver gang den er blevet brugt. På den måde fjernes snavs lettest, og man undgår, at det brænder fast. Ved pyrolyse kan rester, der ikke er fjernet, give farveændringer i overfladen.

1. Når ovnlågen åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk.
2. Gør ovnen ren med sulfo-opløsning og tør den af, hver gang den er blevet brugt. Brug ikke genstande, der kan ridse.
3. Rens pyrolytisk ved vanskeligt snavs.

Bemærk: Med pyrolytisk rens er det overflødigt at bruge ovnspray.

Vigtigt! Hvis du alligevel bruger ovnspray, skal du under alle omstændigheder overholde producentens angivelser.

Tilbehør

Skyl alle indskudsdele (rist, bageplade, indskudsgitter osv.), hver gang de er blevet brugt, og tør dem godt af. Sæt dem kort i blød ved lettere rengøring.

Fedtfilter

1. Gør fedtfilteret rent i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
2. Kog det ved stærkt fastbrændt snavs i noget vand og 2-3 spiseskeer rengøringsmiddel til opvaskemaskiner.

NON-STICK tilbehør

Tilbehørsdelene skal vaskes i meget varmt vand tilsat opvaskemiddel; brug en blød svamp eller klud.

Lyse pletter i belægningen betyder ikke, at belægningen fejler noget.

Bemærk: Brug aldrig skrappe og skurende rengøringsmidler, ovnspray, ståluld eller hårde genstande som knive og skrabere. De ødelægger belægningen.

Bemærk: Disse tilbehørsdele **må ikke komme i opvaskemaskinen**. Ellers mister de deres rengøringsvenlige egenskaber.

Pyrolytisk rensning

Advarsel: Under denne procedure bliver ovnen meget varm. Sørg for at holde mindre børn fra ovnen.

Advarsel! Inden pyrolysen udføres, skal alle løse dele tages ud af ovnen, inklusive ovnribber.

Hvis De bruger de **bageudtræk**, der fås som ekstraudstyr, skal de **fjernes inden pyrolysen**.
Hvis **ovnribber** eller **bageudtræk** stadig sidder i, viser urdisplayet 'C1'.
Der er sket en sikkerhedsfrakobling for at beskytte ovnribber/bageudtræk, så pyrolysen ikke kan startes.

Hvis **stegetermometret** sidder i ovnen, viser urdisplayet 'C2'. Også her er der sket en sikkerhedsfrakobling, så pyrolysen ikke kan startes.

Udførelse af pyrolyse

1. Groft smuds fjernes på forhånd med håndkraft.
2. Sæt bageovnens funktionstaste på Pyrolyse.

– Displayet viser "PYr 1".
– Tryk på tasten Pyrolyse Dauer .

Derefter starter den pyrolytiske rengøring.

Imens er Lys slået fra.
Når ovnen er oppe på en forprogrammeret temperatur, bliver lågen blokeret.
Bjælkerne for opvarmning lyser, til lågen atter kan åbnes.

Ændre pyrolysens varighed

1. Gå frem som beskrevet under pyrolyse.
2. Så længe pilen for Tilberedningstid blinker, kan pyrolysens varighed vælges med tasten Pyrolyse Dauer .

Med 1 tryk på Pyrolyse Dauer = "PYr 1" eller
med 2 tryk på Pyrolyse Dauer = "PYr 2".

Tilberedningstid blinker i ca. 5 sekunder.

Derefter starter den pyrolytiske rengøring.

Hvis Tilberedningstid ikke blinker mere: Tryk igen på tasten Valg og indstil så varigheden.

Ændre tidspunkt for pyrolysens afslutning

Tidspunktet for pyrolysens afslutning kan forskydes med urfunktionen Sluttid (senest 2 minutter efter, at pyrolysen er indstillet).

Hvordan bruges pyrolyse-indstillingerne:

„PYr 1" - 3:15 = Lang pyrolyse: Meget snavset ovn.

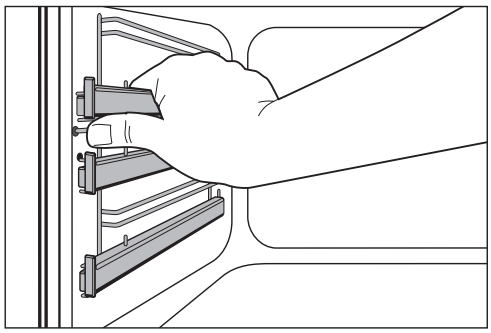
„PYr 2" - 2:15 = Kort pyrolyse: Let snavset ovn.

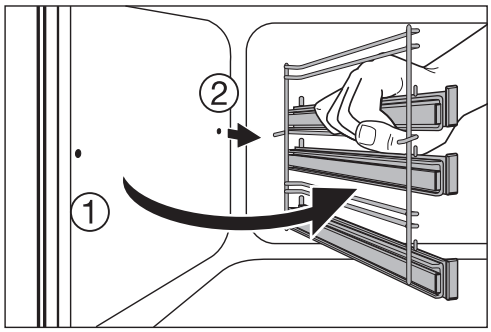
Bageudtræk

Ved rengøring af sidevæggene kan indskudsgitrene på venstre og højre side i ovnen tages af.

Demontering af indskudsgitteret

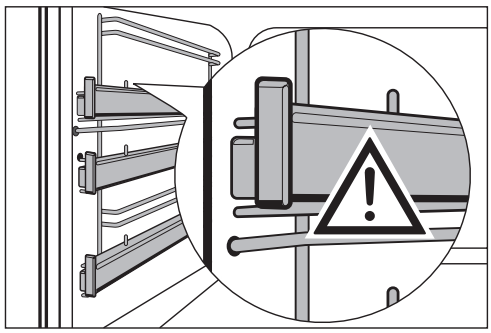
Træk først gitteret væk fra ovnvæggen foran og tag det derefter af bagved.



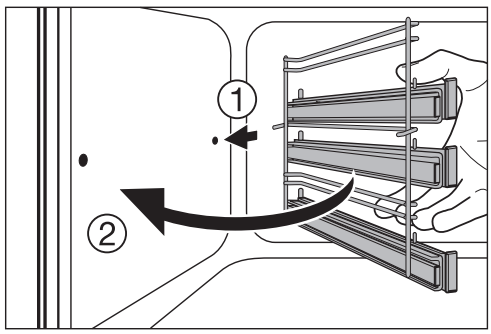


Montering af indskudsgitter

⚠ Sørg for at vende ovnribberne, så stopboltene på teleskopskinnerne vender fremad!



Ved montering skal gitteret først sættes i bagtil og derpå sættes i fortil og trykkes fast.



Rengøring af Easy Access udtræksskinner

Bageudtræk rengøres i meget varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Bemærk: Bageudtrækket egner sig ikke **til vask i opvaskemaskine**.

Bemærk: Smør aldrig teleskopudtrækkene.

Oplysning ved brug i ovne med pyrolyse: Bageudtræk skal tages ud, inden der gennemføres en pyrolytisk rengøring!

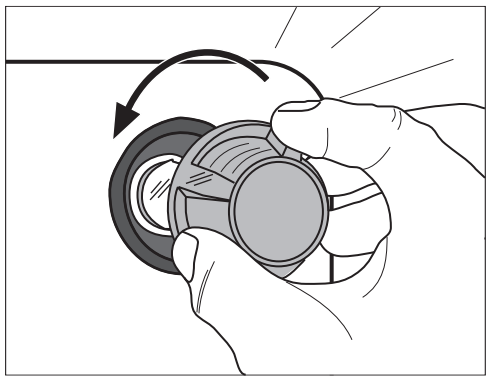
Ovnbelysning

Advarsel: Risiko for elektrisk stød! Før udskiftning af ovnlampen:
– Sluk for ovnen!
– Skru sikringerne i sikringsskabet ud eller kobl dem fra.

Læg en klud på bunden af ovnen for at beskytte ovnlampen og glasafdækningen.

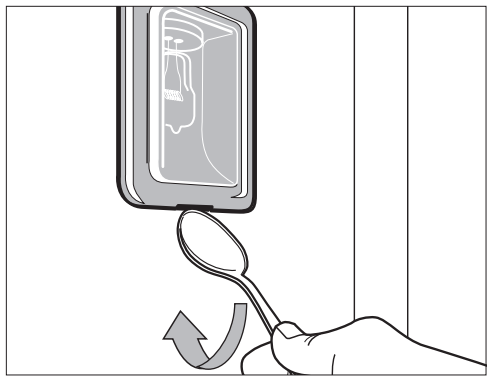
Udskiftning af ovnlampe/rengøring af glasafdækning

1. Tag det højre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved at dreje den til venstre og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Udskift **ovnbelysning 40 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig.**



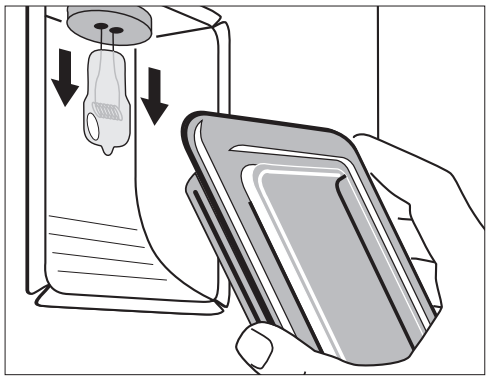
Udskiftning af ovnlampe i siden/rengøring af glasafdækning

1. Tag det venstre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved hjælp af en smal, stump genstand (f. eks. teske), og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Skift **halogen-ovnbelysning 20 Watt, 12 V, 300 °C varmeresistent,** ud.



Tag altid fat i halogenbelysningen med et klæde for at undgå, at tiloversblevet fedt brænder sig fast.

4. Sæt glasafdækningen på plads igen.
5. Montér indskudsgitteret.

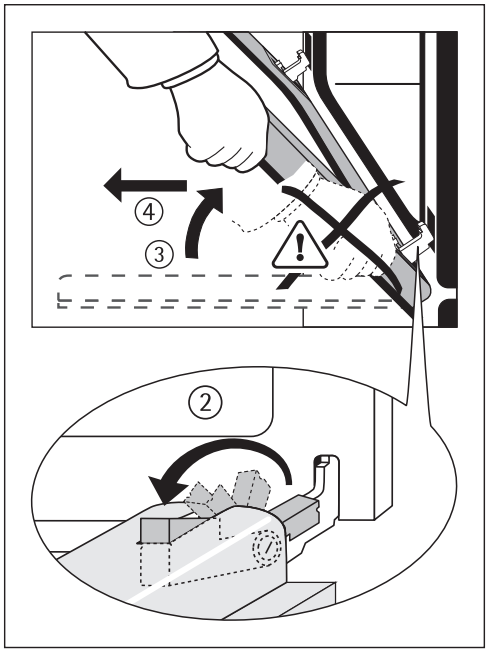


Ovnlåge

Inden rengøring kan ovnlågen tages af.

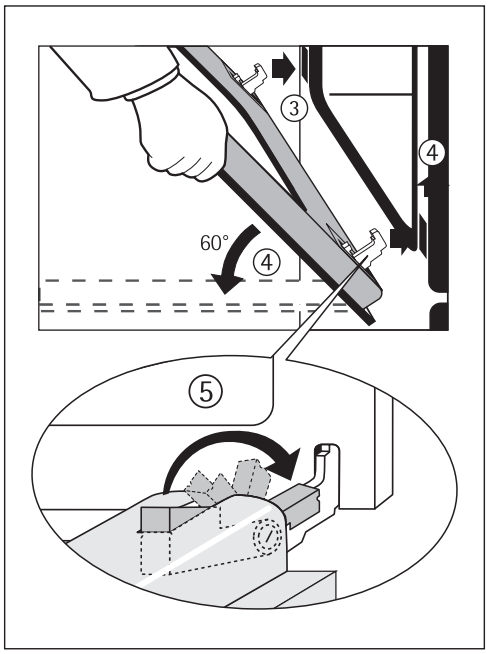
Aftagning af ovnlåge

1. Åbn ovnlågen helt.
2. Vip **låsearmene** ved begge lågehængsler **helt** op.
3. Hold fast i begge sider af ovnlågen og luk den ca. 3/4 **ud over modstanden**.
4. Træk lågen væk fraovnen (**forsigtig**: den er tung!)
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag (f.eks. et tæppe) for at undgå ridser.



Isætning af ovnlåge

1. Tag fat i begge sider af lågen fra den side, hvor grebet sidder.
2. Hold lågen i en vinkel på ca. 60°.
3. Tryk **samtidig** lågehængslerne så langt ind som muligt i de to indskæringer på højre og venstre side af ovnens underkant.
4. Løft lågen, til den møder modstand, og åbn den derefter helt.
5. Vip låsearmene ved begge dørhængsler tilbage i den oprindeligestilling.
6. Luk ovnlågen.



Ovnlågeglas

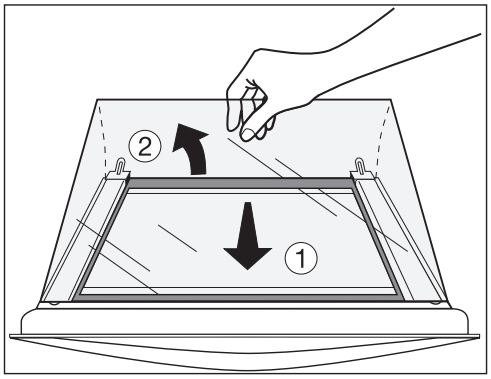
Ovnlågen er forsynet med fire glasruder, som er anbragt bagved hinanden. De indre ruder kan tages af ved rengøring.

Advarsel: Udfør som grundregel kun følgende trin ved en ovnlåge, som er taget af! Når lågen sidder på, kan den på grund af den forringede vægt svippe op, når glasset tages af, og derved være til fare for Dem.

Vigtigt! Ved brug af vold, især på frontrudens kanter, kan glasset gå i stykker.

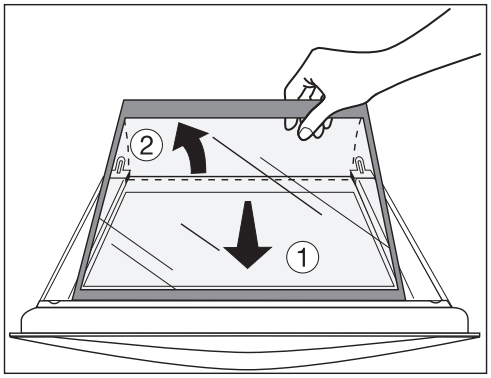
Aftagning af det øverste lågeglas

1. Tag ovnlågen af og læg den med grebet nedad på et blødt, jævnt underlag.
2. Tag fat i den øverste glasrude ved den nederste kant og skub den mod fjederspændingen i retning af ovnlågegrebet, til den ligger fri forneden (①).
3. Løft ruden **let** forneden og træk den ud (②).



Aftagning af de midterste ovnruder

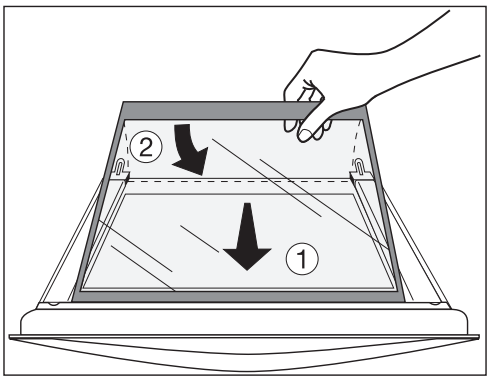
1. Tag fat i de midterste glasruder efter tur ved den nederste kant og skub i retning af ovnlågegrebet, til ruden ligger fri forneden (①).
2. Løft ruden let forneden og træk den ud (②).



Gør lågeglassene rene

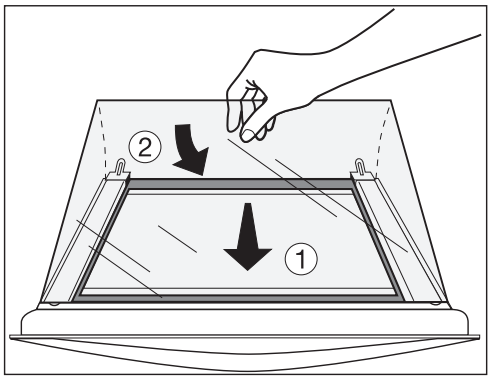
Montering af de midterste ovnruder

1. Før de midterste glasruder skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk den midterste glasrude ned og skub den i retning af lågens underkant indtil anslag under den nederste holder (②).



Montering af den øverste ovnrude

1. Før den øverste glasrude skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk glasruden ned. Læg ruden foran holdeprofilen i grebsiden ved lågens underkant mod fjederkraften og **skub den ind under holdeprofilen** (②)**.** Glasruden skal sidde fast!



Genindsætning af ovnlågen

Hvad skal man gøre, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
	Uret er ikke blevet stillet	Stil uret
	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger	Kontroller indstillingerne
	Ovnens sikkerhedsblokering er blevet udløst	Se under Sikkerhedsafbryder
	Relæet på husets el-tavle (sikringsskab) er blevet udløst	Se efter på tavlen. Tilkald en autoriseret el-installatør, hvis relæerne flere gange slår fra eller sikringerne brænder over
Ovnbelysningen virker ikke	Pæren er sprunget	Skift pære i ovnen
Pyrolysen virker ikke (tidsdisplayet viser C1)	Ovnribber/teleskopudtræk ikke taget ud	Fjern ovnribber/teleskopudtræk
Pyrolysen virker ikke (tidsdisplayet viser C2)	Stegetermometret er ikke taget ud	Fjern stegetermometret
Ovndøren er blokeret	Ovnen er ikke sluttet til; dørlåsen er aktiveret	Tilslut ovnen og vent mindst 10 sekunder, til den røde kontrollampe for temperatur slukkes
Tidsdisplayet viser F2	Døren er ikke rigtigt lukket, eller dørlåsen er defekt	Luk døren rigtigt; Sluk for ovnen på husets el-tavle ved at skrue sikringen ud eller udløse relæet. Skru atter sikringen i eller slå relæet til. Hvis samme meddelelse gentages: Kontakt kundeservice
Tidsdisplayet viser F11	Stegetermometret kortslutter, eller stegetermometrets stik er ikke helt inde i kontakten	Sæt stegetermometrets stik i kontakten i ovnens sidevæg og sørg for at trykke det i bund.
Tidsdisplayet viser en fejlkode, der ikke er nævnt ovenfor	Elektronisk fejltilstand	Sluk for ovnen på husets el-tavle ved at skrue sikringen ud eller udløse relæet. Skru atter sikringen i eller slå relæet til. Hvis samme meddelelse gentages: Kontakt kundeservice

Hvis nævnte forslag til at afhjælpe problemet ikke virker: Henvend Dem til forhandleren eller til kundeservice.

Advarsel! Reparationer må kun udføres af en faguddannet installatør. Hvis apparatet repareres af en ikke-sagkyndig, kan det medføre betydelig risiko for brugeren.

Ved fejlbetjening er besøg af Kundeservice eller forhandlerens tekniker ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

Bemærkning til komfur med metalfront:

På grund af den kølige front af din ovn kan det indre lågeglas efter åbning af lågen under eller kort efter bagning eller stegning kortvarigt dugge til.

Garantibetingelser

Danmark

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.
Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet „Service“

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af „Lov om produktansvar“. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Kundeserviceadresser

Danmark

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og
Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på
http://www.electrolux.dk

Service

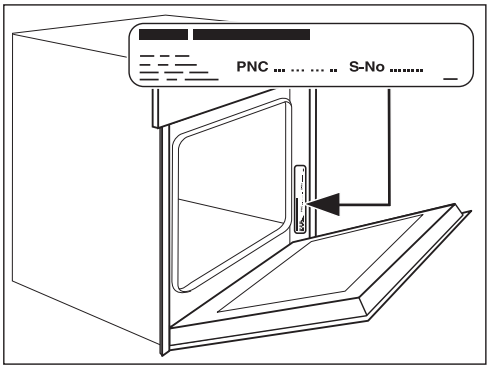
Ved tekniske forstyrrelser bedes De først undersøge, om De selv kan løse problemet ved hjælp af brugsanvisningen (kapitlet „Hvad gør man, hvis ...“).

Hvis De så ikke kan løse problemet, bedes De kontakte kundeservice eller en af vore servicepartnere.

For hurtigt at kunne hjælpe Dem skal vi bruge følgende oplysninger:

– model
– produktnummer (PNC)
– serienummer (S-No.)
  (numrene står på typeskiltet)
– problemets art
– eventuel fejlmeddelelse, der vises på apparatet

Vi råder Dem til at notere de nødvendige oplysninger om apparatet her, så De har dem ved hånden.



Model: .....

PNC: .....

S-No: .....

822 926 090-D-270306-04

VOSS

Electrolux

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes

From the Electrolux Group. *The world´s No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. kr. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.